DE *Bedienungsanleitung*

GB *Instruction manual*

DK *Brugsanvisning*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

GEG 2001

Gebrauchsanweisung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses erstklassigen professionellen Gerätes! Sie haben ein Gerät gewählt, dass optimale technische Eigenschaften mit extremem Benutzerkomfort verbindet. Wir möchten, dass Sie mit diesem Gerät optimale Leistungen erzielen und vollkommen zufrieden sind.

I. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte halten Sie sich genau an diese Anweisungen, um Brand-, Stromschlag-, Verbrennungs- oder andere Verletzungsgefahren oder Beschädigungen zu vermeiden. Bei der Verwendung dieses Gerätes sollten Sie permanent alle grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einhalten, z. B. :

- Lesen Sie sich alle Anleitungen durch und bewahren Sie griffbereit auf.
- Installieren Sie das Gerät stets unter Beachtung der Anleitungen.
- Schützen Sie das Gerät vor Sonnenlicht, Frost und feuchten Umgebungen.
- Bitte lassen Sie das Gerät nicht in Reichweite von Kindern stehen.
- Achten Sie darauf, dass nur geschulte Personen dieses Gerät benutzen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals wenn es gerade benutzt wird oder wenn die Flächen immer noch heiß sind.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig ausgeschaltet wurde, bevor Sie es anschließen oder vom Netzstrom entfernen.
- Benutzen Sie niemals das Gerät für andere Zwecke als die in der Anleitung vorgesehenen.
- Niemals die heißen Flächen berühren. Bitte benutzen Sie stets die Griffe und Schalter.
- Bitte halten Sie stets das Kabel von heißen Flächen fern.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nur Originalzubehör und –ersatzteile verwenden.

II. VERPACKUNGSINHALT

- Gerät: Grillplatten
- Zubehör: Auffangschale

III. VERWENDUNGSZWECK

Das Gerät dient ausschließlich zum Grillen von Steaks, Schinkenspeck, Hamburger, Fisch, Würstchen, Gemüse und zum Braten von Eiern und Omeletts.

IV. FUNKTIONSWEISE

Diese Grillplatte ist zusammen mit einer Stahlkochplatte befestigt. Dank der Heizelemente steigt die Temperatur sehr schnell an, wodurch eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Plattenfläche erreicht wird. Die Temperatur kann mithilfe des Thermostats eingestellt werden. Während des Vorheizens den Thermostat auf die gewünschte Position drehen. Sobald sich die Kontrollleuchte des Thermostats ausschaltet, ist die Grillplatte betriebsbereit.

Fleisch wird bei einer Temperatur um 300°C gegart.

V. BEDIENUNG / HANDHABUNG

a) Installation / Zusammenbau:

- Das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Fläche stellen.
- Niemals das Gerät in der Nähe einer Wand oder Trennwand aufstellen, die brennbare Materialien enthält, auch wenn es mit guten Isolationsmaterialien ausgelegt ist.
- Ein Abstand von 10 cm von der Trennwand oder Wand wird als ausreichend angesehen.

b) Vor der ersten Verwendung:

Vor der ersten Verwendung sollte unbedingt die werkseitig auf das Gerät aufgetragene Rostschutzschicht mithilfe eines Reinigungsmittels entfernt werden.

Anschließen des Gerätes:

- Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz Ihrer Netzstromversorgung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Prüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Netzstecker auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen.
- Entfernen Sie den Flansch, um das Kabel in seiner vollen Länge auslegen zu können und führen Sie es durch das viereckige Loch, bevor Sie den Stecker mit dem Gerät verbinden.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose mit Schutzerdung an.
- Nun ist das Gerät mit dem Netzstrom verbunden.

Hinweis: Um das Gerät mit einer Steckdose ohne Schutzerdung verbinden zu können oder um es direkt an die Stromversorgung anschließen zu können, müssen Sie einen Elektrofachmann bitten, diesen Anschluss durchzuführen.

c) Bedienen des Gerätes:

Bedienelemente auf der Frontplatte	Funktion
Schalter	Ein-/Aus
Thermostat	Einstellen der Temperatur
Grüne Kontrolllampe	Gerät ist eingeschaltet (Kontrolllampe eingeschaltet) Gerät ausgeschaltet (Kontrolllampe ausgeschaltet)
Orangefarbene Kontrolllampe	Gerät heizt auf (Kontrolllampe eingeschaltet) Grillplatte ist warm (Kontrolllampe ausgeschaltet)

Start

1/ Ein-/Ausschalter betätigen.
2/ Thermostat auf die gewünschte Position drehen.
3/ Sobald sich die orangefarbene Kontrollleuchte des Thermostats ausschaltet, ist die Grillplatte betriebsbereit.

Ausschalten des Gerätes

- Thermostat auf 0 drehen
- Schalter auf 0 stellen: Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Gerät reinigen. (siehe unter 6. Reinigen)
- Etwas Fett auf der Platte lassen.

d) Störung / Reparatur:

Im Falle einer Störung oder Beschädigung wenden Sie sich bitte an Ihren technischen Kundendienst zur Behebung oder Reparatur des Problems.

VI. REINIGUNG UND PFLEGE

- Netzstecker ziehen
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Zum Reinigen nur milde, nicht reibende Pflegemittel für Edelstahl, Seifen- oder Spülwasser mit einem nicht reibenden Schwammtuch benutzen.
- Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Gehäuse mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen.

- Gerät niemals mit einem Dampfstahlgerät reinigen, da undichte Stellen zu irreparablen Schäden führen können.
- Das Gerät, Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschlag zu vermeiden.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes empfehlen wir, die Grillplatte einzufetten und sie von Feuchtigkeit fernzuhalten, um Oxidation zu vermeiden.

VII. ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN

Modell	PSM 60 E
Stromverbrauch	3500 W
Außenmaße	620 x 450 x 190 mm
Anzahl der Heizelemente	2
Spannung	1 Kabel x 230 V
Ampere	16 A / Ph
Gewicht	25 Kg

Drahtfarben:	Phase	Braun oder Schwarz
	Neutral	Blau
	Erde	Gelb-grün

VIII. Normen und Richtlinien

Das Gerät entspricht den nachstehenden Normen:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

IX. ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

Dieses Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)
- Das Gerät bitte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgen.
- Das Gerät muss an einer speziellen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen Geräten entsorgt werden.

Die Materialien des Gerätes sind wiederverwertbar. Durch geeignete Entsorgung der elektrischen und elektronischen Altgeräte, durch Recyceln oder einer anderen Form der Verwertung oder Wiederverwendung des Gerätes, leisten Sie einen bedeutenden Beitrag zum Umweltschutz.

Zur Information bezüglich der Sammlung von elektrischem und elektronischen Abfall, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

X. GARANTIE

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Unfälle, falsche Handhabung, Nachlässigkeit, zweckentfremdeter Verwendung, technischen Änderungen oder Reparaturen durch Dritte, entstanden sind.
Die Garantie stellt kein Anrecht auf Schadenersatz oder Entschädigungen dar.

Instructions manual

Congratulations for purchasing this top end professional equipment! You have chosen equipment that combines optimum technical properties with extreme user comfort. We want you to get the greatest possible satisfaction out of this equipment.

I. SAFETY INSTRUCTIONS

Please comply closely with these instructions to avoid any risk of fire, electric shock, burns or other injuries or damage. When using this equipment, comply constantly with the basic safety precautions, for instance:

- Take into considerations the instructions, keeping them with the equipment at all times.
- Always install the equipment in compliance with the instructions.
- Protect the equipment from sunlight, freezing and damp.
- Do not leave the equipment within reach of children.
- Make sure that only trained people use the equipment.
- Never move of the equipment when it is operating, or when the surfaces are still hot.
- Check that the equipment is properly turned off before connecting or disconnecting it.
- Never use equipment for other purposes than intended.
- Never touch the hot surfaces: use the handles and buttons.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Confine repairs to qualified personnel only.
- Use only original spare parts.

II. CONTAINT OF PACKING CARTON

- Equipment : Griddle plate
- Accessories : Drip tray

III. CONFORMITY OF USE

Use the equipment exclusively to grill steaks, bacon, hamburgers, fish, sausages, vegetable and also to fry eggs and omelettes.

IV. OPERATING MODE

This griddle plate is fitted with a steel cooking plate. The temperature rises very quickly thanks to the heating elements which ensure also a homogeneous temperature on the whole surface of the plate. The temperature can be regulated thanks to the thermostat. During preheating, turn the thermostat on the desired position. When the thermostatic pilot light is switched off, your griddle plate is ready.

Meat is cooked at a temperature around 300°C

V. OPERATION / HANDLING

a) Installation / Assembly :

- Place the equipment on a stable and heat resistant surface.
- Never place the appliance near to a wall or a partition made with combustible materials even if it is covered with a good insulating material.
- A distance of 10 cm from the partition or the wall is considered enough.

b) Initial starting up :

Before the first use, it is important to remove, by using detergent, the anti-rust coating applied to the griddle in the factory.

Connecting the equipment :

- Make sure that the voltage and frequency of the electrical system comply with the values indicated on the nameplate.
- Always check that the electric power supply cable and plug are free of damage.
- Remove the flange to pay out the entire length of the cord and feed it through the square hole then close it before inserting the plug into the socket.
- Connect the electric power supply cable to a socket with an earthed protection wire.
- The display is now connected.

NB: To connect the display to a socket without any earth protection wire, or to connect directly to the electrical system, have a qualified electrician make the connection.

c) Use of the equipment :

Elements on the front board	Function
Commutator	On/Off
Thermostat	Adjusts temperature
Green pilot light	Appliance is working (pilot light on) Appliance off (pilot light off)
Orange pilot light	Appliance in heating process (pilot light on) Warm griddle plate (pilot light off)

Starting

1/ Switch on the On/Off switch.
2/ Turn the thermostat on the desired position.
3/ Once the orange thermostatic pilot light is switched off, the griddle plate is ready.

Stopping the equipment

- Turn the thermostat to 0
- Set the switches to 0: the appliance is turned off entirely
- Remove the electric power supply cable
- Let the appliance cool down.
- Clean the equipment. (cf. 6 Cleaning)
- Lay some grease on the plate

d) Failure / Repair :

In case of failure or if a part is damaged, please call your after sales service and have qualified personnel deal with any technical operations.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the connector
- Clean the appliance regularly each time you use it.
- For cleaning, use only mild non-abrasive maintenance products for stainless steel, soapy water or dishwashing liquid with a non-abrasive sponge.
- Wipe the appliance with a damp cloth.
- Dry the appliance with a soft clean cloth.
- Never clean the appliance with a jet of water because leaks could cause irreparable damage to it.
- Never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid, to avoid electric shocks.

- If you are not using the machine for a long time, we strongly recommend you to grease the cooking plate and to keep it away from humidity in order to avoid any oxidation.

VII. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	GEG 2001
Power	3500 W
Outside dimensions	620 x 450 x 190 mm
Quantity of elements	2
Voltage	1 cord 230 V
Ampere	16 A / Ph
Weight	25 Kg

Wire Colours :	Phase	Brown or Black
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-green

VIII. Standards and directives

The appliance complies with the standards indicated below :

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050
-

IX. ELIMINATION OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

The display complies with the following directives :

- 2002/95CE (RoHS) N°34270064800021
- 2002/96/CE (WEEE)
- Do not dump the display with household waste.
- The display must be deposited at a recycling point for electrical equipment.

The materials of the display are reusable. By properly eliminating electrical and electronic waste, by recycling and any other form of reuse of used equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information regarding the collection of electrical and electronic waste, please contact your retailer.

X. GUARANTEE

The guarantee does not cover of failure due to accidental causes, handling error, negligence, unsuitable use, technical modifications or repairs made by unqualified people. The guarantee does not provide any entitlement to damages and interests.

Brugsanvisning

Tillykke med købet af dette yderste professionele udstyr! De har valgt et udstyr, der kombinerer optimale tekniske egenskaber med ekstrem brugerkomfort. Vi ønsker De får den størst mulige glæde ved dette udstyr.

I. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Overhold venligst disse instruktioner nøje for at undgå enhver risiko for brand, elektrisk stød, forbrændinger eller andre personskader eller skader. Når De bruger dette udstyr, skal De altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, for eksempel:

- Tage hensyn til anvisningerne, holde dem ved udstyret på alle tidspunkter
- Altid installere udstyr i overensstemmelse med vejledningen.
- Beskyt udstyr fra sollys, frost og fugt.
- Lad ikke udstyr inden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at kun uddannede folk bruge udstyret.
- Flyt aldrig udstyret, når det er i drift, eller når overfladerne stadig er varme
- Kontroller, at udstyret er korrekt slukket før tilslutning eller frakobling
- Brug aldrig udstyret til andre formål end beregnet
- Rør aldrig ved varme overflader: Brug håndtag og knapper
- Hold ledningen væk fra varme steder.
- Reparationer skal kun forestages af fagfolk.
- Brug kun originale reservedele.

II. PAKKEINDHOLD

- Udstyr : Kontaktgrillplade
- Tilbehør: opsamlingsskål
-

III. OVERENSSTEMMELSESANVENDELSE

Brug udstyr udelukkende til at grille bøffer, bacon, hamburgere, fisk, pølser, grøntsager og også til at stege æg og omeletter.

IV. DRIFTSMODUS

Denne grillplade er forsynet med en stålkogeplade. Temperaturen stiger meget hurtigt takket være varmelegemerne, der også sikrer en homogen temperatur på hele overfladen på pladen. Temperaturen kan reguleres takket være termostatet. Under forvarmning, skal De dreje termostaten til den ønskede position. Når termostatindkatorlyset er slukket, er Deres kontaktgrillplade klar.

Kød steges ved en temperatur på omkring 300 ° C

V. DRIFT / HÅNDTERING

a) Installation / Samling :

- Placer udstyret på en stabil og varmeresistent overflad
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af en væg eller en adskillelse, der er lavet med brændbart materiale, selv om det er dækket med et godt isolerende materiale
- En afstand af 10 cm fra adskillelsen eller væggen anses for nok.

b) Første opstart :

Før den første brug, er det vigtigt at fjerne anti-rust belægning på grillpladen fra fabrikken, ved at bruge rengøringsmiddel,.

Tilslutning af udstyr :

- Sørg for, at spænding og frekvens af det elektriske system er i overensstemmelse med de værdier, der angives på navnepladen.
- Kontrollér altid, at det elektriske strømkabel eller stikket ikke er beskadiget
- Fjern flange for at lægge ledningen ud i sin længde og før den gennem det firkantede hul. Luk den derefter, før De sætter stikket i stikkontakten.
- Forbind det elektriske strømkabel til en stikkontakt med en beskyttende ledning
- Apparatet nu tilsluttet.

Bemærk: Hvis De vil tilslutte skærmen til en sokkel uden nogen beskyttelse tråd, eller tilslutte den direkte til det elektriske system, skal en kvalificeret elektriker foretage forbindelsen

c) Brug af udstyr:

Elementer på forsiden	Funktion
Kommutator	On/Off
Termostat	Justerer temperaturen
Grønt indikatorlys	Apparatet arbejder (indikatorlys er tændt) Apparatet er slukket (indikatorlys slukket)
Orange indikatorlys	Apparatet varmer(indikatorlys er tændt) Varm kontaktgrillplade (indikatorlys slukket)

Start
1/ Tænd for On/Off kontakten.
2/ Drej termostatet til den ønskede position.
3/ Når det orange thermostat indikatorlys er slukket er grillpladen klar.

Standsning af udstyret

- Drej termostatet til 0
- Sæt kontakterne til 0: apparatet er fuldtændigt slukket
- Fjern det elektriske strømforsyningskabel
- Lad apparatet køle.
- Rens udstyret. (jf. 6 Rengøring)
- Kom noget fedt på pladen

d) Fejl / Reparation :

I tilfælde af svigt eller hvis en del er beskadiget, kan De ringe til Deres kundeservice og få kvalificeret personale til at tage sig af eventuelle tekniske problemer

VI. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Fjern-stik
- Rengør apparatet regelmæssigt hver gang De har brugt det
- Til rengøring, må der kun anvendes milde ikke-slibende produkter til vedligeholdelse af rustfrit stål, sæbevand eller opvaskemiddel med en ikke-slibende svamp
- Tør apparatet med en fugtig klud
- Tør apparatet med en blød ren klud.
- Rens aldrig apparatet med en vandstråle da utætheder kan medføre uoprettelig skade på det.
- Sænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske, for at undgå elektrisk stød.
- Hvis De ikke bruger maskinen i længere tid, anbefaler vi Dem at smøre kogepladen og at holde den væk fra fugt for at undgå iltning.

VII. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	GEG 2001
Strøm	3500 W
Ydre dimensioner	620 x 450 x 190 mm
Kvanitet af elementer	2
Voltage	1 ledninger 230 V
Ampere	16 A / F
Vægt	25 kg

Trådfarver :	Fase	Brun eller sort
	Neutral	Blå
	Jord	Gulgrøn

VIII. Standarder og direktiver

Apparatet overholder standarderne anført nedenfor:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

IX. FJERNELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Apparatet overholder følgende directiver :

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)
- Smid ikke apparatet ud. med husholdningsaffald.
- Apparatet skal deponeres hos et genanvendelsessted for elektrisk udstyr

Materialerne i apparatet kan genbruges. Ved korrekt fjernelse af elektrisk og elektronisk affald, ved genanvendelse og enhver anden form for genbrug af brugt udstyr, bidrager De betydeligt til miljøbeskyttelse

For yderligere oplysninger om indsamling af elektrisk og elektronisk affald, bedes De kontakte Deres forhandler

X. GARANTI

Garantien dækker ikke over fejl ved uheld, håndteringsfejl, forsømmelighed, uegnet anvendelse, tekniske modifikationer eller reparationer foretaget af ukvalificerede folk. Garantien giver ikke nogen ret til erstatning og renter

Gebruiksaanwijzing

Gefeliciteerd met de aankoop van deze professionele uitrusting van hoogstaande kwaliteit! U heeft gekozen voor een apparatuur die optimale technische eigenschappen combineert met een bijzondere gebruiksvriendelijkheid. Wij willen dat u volledig tevreden bent over dit apparaat.

I. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gelieve deze instructies zorgvuldig na te leven om risico van brand, een elektrische schok, brandwonden, verwondingen of materiële schade te vermijden. Bij het gebruik van het apparaat moet u steeds enkele elementaire veiligheidsmaatregelen in acht nemen, zoals:

- Leef de instructies van deze gebruiksaanwijzing altijd na en bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds in de buurt van het apparaat.
- Installeer het apparaat steeds volgens de instructies.
- Bescherm het apparaat tegen zonlicht, vorst en damp.
- Laat het apparaat niet binnen het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat alleen gebruikt wordt door geschoold personeel.
- Verplaats het apparaat nooit als het in werking is, of als de oppervlakken nog warm zijn.
- Controleer of het apparaat behoorlijk uitgeschakeld is voordat u de stekker insteekt of uittrekt.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan bedoeld.
- Raak de warme oppervlakken nooit aan. Gebruik de handgrepen en de knopen.
- Houd het snoer uit de buurt van de hete delen.
- Laat het onderhoud steeds over aan gekwalificeerd personeel.
- Gebruik alleen originele onderdelen.

II. INHOUD VAN DE VERPAKKING

- Apparaat: bakplaat
- Accessoires: druiplade

III. CONFORMITEIT VAN GEBRUIK

Gebruik dit apparaat uitsluitend om steaks, ham, hamburgers, vis, worsten en groenten te bakken, of om eieren en omeletten de bakken.

IV. WERKMODUS

Deze bakplaat is voorzien van een stalen kookplaat. De temperatuur stijgt erg snel dankzij de verwarmingselementen die voor een homogene temperatuur over het volledige plaatoppervlak zorgen. De temperatuur kan dankzij de thermostaat geregeld worden. Draai de thermostaat tijdens het voorverwarmen op de gewenste stand. Als de thermostatische pilootlamp uitgeschakeld is, is uw bakplaat klaar.

Het vlees wordt gebakken op een temperatuur van ongeveer 300°C

V. BEDIENING / HANTERING

a) Installatie/ assemblage:

- Zet de eenheid steeds op een vlak en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het apparaat nooit te dicht bij een muur of scheidingswand met brandbare materialen, ook al is deze van een goed isolatiemateriaal voorzien.
- Een afstand van 10cm van de muur of scheidingswand wordt voldoende geacht.

b) Aanvankelijk opstarten:

Voor het eerste gebruik is het belangrijk om met een detergent de roestwerende coating te verwijderen die in de fabriek op de bakplaat aangebracht werd.

Aansluiting van het apparaat:

- Zorg ervoor dat de spanning en de frequentie van het elektrisch systeem voldoen aan de waarden die op het kenplaatje vermeld staan.
- Controleer altijd op de stroomkabel en de stekker in goede staat verkeren en of ze niet beschadigd zijn.
- Verwijder de flens om de volledige kabellengte af te wikkelen en leid de kabel door de vierkante opening. Breng dan de flens terug aan alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Sluit de stroomkabel aan op een stopcontact met een beschermdraad.
- het apparaat is nu aangesloten.

NB: Om het apparaat aan te sluiten op een stopcontact zonder beschermdraad, of om deze rechtstreeks op het elektrisch systeem aan te sluiten, laat u de aansluiting best uitvoeren door een bevoegde elektricien.

c) Gebruik van het apparaat:

Elementen op de frontplaat	Functie
Schakelaar	Aan/Uit
Thermostaat	Regelt temperatuur
Groene led	Het apparaat werkt (de led brandt) Apparaat uitgeschakeld (led is gedoofd)
Oranje led	Apparaat is bezig met opwarming (de led brandt) De bakplaat is opgewarmd (led is gedoofd)

Starten

1/ Aan-/uit-schakelaar inschakelen.
2/ Draai de thermostaat op de gewenste stand.
3/ Als de oranje thermostatische led gedoofd is, is uw bakplaat klaar.

Het apparaat uitschakelen

- Draai de thermostaat op 0
- Zet de schakelaars op 0: het apparaat wordt volledig uitgeschakeld
- Verwijder de elektrische stroomkabel
- Laat het apparaat volledig afkoelen
- Reinig het apparaat (cfr. 6 Reiniging)
- Breng wat vet op de plaat aan

d) Defect / Reparatie:

Bij een storing, of als een onderdeel beschadigd is, verwittig dan de dienst naverkoop. Wij beschikken over gekwalificeerd personeel voor alle technische werkzaamheden.

VI. REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit.
- Reinig het apparaat geregeld telkens wanneer u het gebruikt heeft.
- Gebruik voor de reiniging alleen zachte, niet schurende onderhoudsproducten voor roestvrij staal, een zeepsopje, of wat afwasmiddel op et een zacht sponsje.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Droog het apparaat met een zachte, schone doek.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal, want als water in het apparaat binnendringt, kan dit onherstelbare schade veroorzaken.
- Het apparaat, het stroomsnoer of de stroomstekker nooit onderdompelen in water of enige andere vloeistof om elektrische schokken te vermijden.
- Als u de machine voor langere tijd niet gebruikt, raden we sterk aan om de bakplaat in te vetten en om ze uit de buurt te houden van vocht om oxidatie te vermijden.

VII. TECHNISCHE KENMERKEN

Model	GEG 2001
Stroomvoorziening	3500 W
Buitenafmetingen	620 x 450 x 190 mm
Hoeveelheid elementen	2
Spanning:	1 draden 230 V
Ampère	16 A / Fase
Gewicht	25 Kg.

Draadkleuren:	Fase	Bruin of zwart
	Neutraal	Blauw
	Aarddraad	Geel-groen

VIII. Normen en richtlijnen

Het apparaat voldoet aan de hieronder vermelde normen:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

IX. VERWIJDERING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

het apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

- 2002/95EG (DEE) Nr 34270064800021
- 2002/96/EG (ROHS)
- Verwijder het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval.
- Het apparaat moet naar een recyclagecentrum voor elektrische apparatuur gebracht worden.

De materialen van het apparaat zijn herbruikbaar. Door elektrisch en elektronisch afval op de juiste manier te verwijderen en door het recycleren of gelijk welke andere vorm van hergebruik van materiaal, draagt u in belangrijke mate bij tot de bescherming van het milieu.

Gelieve contact op te nemen met uw verdeler voor alle informatie betreffende de inzameling van elektrisch en elektronisch afval.

X. GARANTIE

De garantie dekt geen schade die ontstaan is door accidentele oorzaken, een verkeerde bediening, nalatigheid, een ongeoorloofd gebruik, technische wijzigingen of reparaties door onbevoegd personeel. De garantie geeft geen recht op enige schadevergoeding en interesten.

Mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de cet appareil professionnel haut de gamme ! Vous avez choisi un appareil qui associe des propriétés techniques optimales et un confort d'utilisation extrême. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction possible avec cet appareil.

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez toujours respecter les précautions de base, par exemple :

- Tenez compte des consignes et conservez-les toujours près de l'appareil.
- Installez toujours l'appareil en respectant les consignes.
- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants.
- Assurez-vous que seules des personnes formées utilisent l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces sont encore chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement éteint avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes : utilisez les poignées et les boutons.
- Tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
- Confiez les réparations à une personne qualifiée.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

II. CONTENU DU CARTON

- Appareil : Plaque chauffante
- Accessoires : Plateau d'égouttage

III. CONFORMITÉ D'UTILISATION

Utilisez l'appareil uniquement pour griller steaks, bacon, hamburgers, poisson, légumes et pour faire frire les œufs et les omelettes.

IV. FONCTIONNEMENT

Cette plaque chauffante est une plaque de cuisson en acier. La température augmente très rapidement grâce aux éléments de chauffage qui assurent une température homogène sur toute la surface de la plaque. La température peut être régulée grâce au thermostat. Lors du préchauffage, tournez le thermostat sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique est éteint, votre plaque chauffante est prête.

La viande est cuite à une température d'environ 300°C

V. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait(e) de matériaux combustibles même s'il (elle) est très bien isolé(e).
- On considère qu'une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est suffisante.

b) Première mise en marche :

Avant la première utilisation, il est important d'enlever à l'aide de détergent le revêtement antirouille appliqué sur la grille à l'usine.

Branchement de l'appareil :

- Assurez-vous que le voltage et la fréquence du réseau électrique sont conformes aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifiez toujours l'absence de dommage sur le câble et la fiche d'alimentation électrique.
- Enlevez la collerette pour dérouler toute la longueur du câble et passez-le dans le trou carré, ensuite fermez-le avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise.
- Branchez le câble d'alimentation électrique à une prise avec fil de protection.
- L'appareil est maintenant branché.

NB : Pour brancher l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement sur le réseau électrique, faites appel à un électricien qualifié.

c) Utilisation de l'appareil :

Éléments sur la partie frontale	Fonction
Commutateur	Marche/Arrêt
Thermostat	Réglage de température
Voyant lumineux vert	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange	Appareil en processus de chauffage (voyant allumé) Plaque chauffante chaude (voyant éteint)

Mise en marche

1/ Allumez le commutateur Marche/Arrêt.
2/ Mettez le thermostat sur la position souhaitée.
3/ Une fois le voyant thermostatique orange allumé, la plaque chauffante est prête.

Arrêt de l'appareil

- Tournez le thermostat sur 0
- Mettez les boutons sur 0 : l'appareil est complètement éteint.
- Enlevez le câble d'alimentation électrique
- Laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez l'appareil. (cf. 6 Nettoyage)
- Étalez un peu de matière grasse sur la plaque

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou si une pièce est endommagée, veuillez contacter votre service après-vente et confiez toute opération technique à une personne qualifiée.

VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Enlevez le connecteur.
- Nettoyez régulièrement l'appareil à chaque fois que vous l'utilisez.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits d'entretien non-abrasifs pour l'acier inoxydable, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle avec une éponge non-abrasive.
- Passez un chiffon humide sur l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne lavez jamais l'appareil avec un jet d'eau car cela pourrait provoquer des dommages irréparables.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter les chocs électriques.
- Lors de non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de graisser la plaque et de la conserver à l'abri de l'humidité afin d'éviter toute oxydation.

VII. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	GEG 2001
Puissance	3500 W
Dimensions extérieures	620 x 450 x 190 mm
Nombre d'éléments	2
Voltage	1 cordon 230 V
Ampère	16 A / Ph
Poids	25 Kg

Couleurs de câble :	Phase	Marron ou noir
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-vert

VIII. Normes et directives

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

IX. ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est conforme aux directives suivantes :

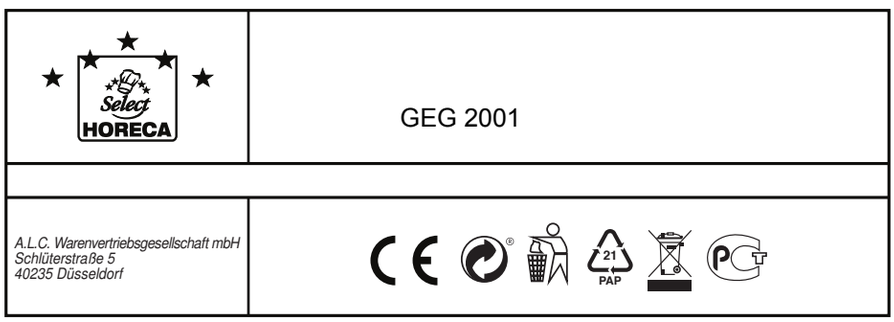
- 2002/95CE (DEEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (RoHS)
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques.
- L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, en recyclant et par tout autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous contribuez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre revendeur.

X. GARANTIE

La garantie ne couvre pas toute panne due à des causes accidentelles, à une erreur de manipulation, à la négligence, à un usage inapproprié, à des modifications ou à des réparations techniques réalisées par des personnes non-qualifiées. La garantie n'octroie aucun droit aux dommages et intérêts.


Select
HORECA
GEG 2001
A.L.C. Warenvertriebsgesellschaft mbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
21
PAP